



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas le ofrece una formación especializada en la materia. Este curso en Microbiología Alimentaria recoge una recopilación y contraste de técnicas internacionales elegidos por sus buenos resultados hasta el momento actual. Sin duda, estas técnicas deberán ser revisadas con los nuevos avances que puedan surgir.

Objetivos

- Conocer los aspectos fundamentales de la Microbiología Alimentaria.
- Estudiar algunas técnicas internacionales sobre la microbiología alimentaria.

Para qué te prepara

Este curso en Microbiología Alimentaria está dirigido a todos aquellos profesionales y/o cualquier persona que quiera profundizar en dicha materia.

A quién va dirigido

Este curso en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas le prepara para conocer los aspectos fundamentales de la Microbiología Alimentaria y estudiar algunas técnicas internacionales sobre la microbiología alimentaria.

Salidas laborales

Biología / Alimentación / Sanidad

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MUESTREO

1. Número de muestras
2. Método de muestreo aleatorio
3. Normas generales para el muestreo
4. Condiciones para el muestreo
5. Preparación de la muestra para su envío al laboratorio
6. Transporte y conservación de las muestras

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS PARA SU ANÁLISIS

1. Trituración y homogeneización de alimentos
2. Preparación de diluciones decimales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS REVIVIFICABLES

1. Métodos de recuento en placas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INVESTIGACIÓN Y RECUENTO DE ENTEROBACTERIACEAE LACTOSA-POSITIVAS (COLIFORMES)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INVESTIGACIÓN Y RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INVESTIGACIÓN DE ENTEROBACTERIACEAE TOTALES

1. Investigación y recuento de Enterobacteriaceae totales en medio líquido
2. Investigación y recuento de Enterobacteriaceae totales en medio

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INVESTIGACIÓN DE SALMONELA

1. Material
2. Medios de cultivo y reactivos
3. Aislamiento e identificación de Salmonella
4. Pruebas rápidas para la identificación de Salmonella
5. Prevención y control de Salmonella
6. Prueba de la alfa amilasa

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INVESTIGACIÓN DE SHIGELLA

1. Material
2. Medios de cultivo y reactivos
3. Aislamiento e identificación de Shigella
4. Pruebas rápidas para la identificación de Shigella
5. Prevención y control de Shigella

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INVESTIGACIÓN Y RECUENTO DE CLOSTRIDIUM SULFITO-REDUCTORES

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Material
2. Medios de cultivo
3. Investigación y recuento de formas vegetativas y esporuladas de
4. Clostridium sulfito-reductores conjuntamente
5. Investigación y recuento de formas esporuladas de Clostridium sulfito-reductores

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INVESTIGACIÓN Y RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS

1. Material
2. Medios de cultivo y reactivos
3. Método de enriquecimiento en tubos para conocer Presencia-Ausencia (P-A)

UNIDAD DIDÁCTICA 11. INVESTIGACIÓN Y RECuento DE BACILLUS CEREUS

1. Material
2. Medios de cultivo y reactivos
3. Técnica.
4. Pruebas rápidas para la identificación de Bacillus cereus
5. Prevención y control de Bacillus cereus

UNIDAD DIDÁCTICA 12. INVESTIGACIÓN Y RECuento DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

1. Material
2. Medios de cultivo
3. Técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 13. RECuento TOTAL DE MICROORGANISMOS PSICROTÓFICOS

1. Material
2. Medios de cultivo
3. Técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 14. INVESTIGACIÓN DE ESTREPTOCOCOS FECALES

1. Material
2. Medios de cultivo
3. Técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 15. INVESTIGACIÓN Y RECuento DE VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS

1. Material
2. Medios de cultivo
3. Técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 16. HONGOS

1. Mohos y levaduras
2. Significado de la contaminación fúngica de los alimentos
3. Recuento total de mohos y levaduras
4. Estudio de la micoflora: aislamiento e identificación

UNIDAD DIDÁCTICA 17. INVESTIGACIÓN DE TOXINA BOTULÍNICA

1. Material
2. Tampón gel fosfato y sueros antitoxinas
3. Técnica
4. Técnicas rápidas para la detección de toxinas botulínicas
5. Prevención y control del botulismo

UNIDAD DIDÁCTICA 18. INVESTIGACIÓN DE AEROMOZAS HYDROPHILA

1. Método para la detección de especies de Aeromonas móviles del
2. grupo Aeromonas hydrophyla
3. Recuento directo en placas
4. Técnica de recuento directo en placas
5. Prueba de Presencia- Ausencia(P- A)

UNIDAD DIDÁCTICA 19. INVESTIGACIÓN DE PLESIOMONAS SHIGELLOIDES

1. Método para la detección de Plesiomonas shigelloides
2. Recuento directo en placas
3. Técnica
4. Prueba de Presencia- Ausencia

UNIDAD DIDÁCTICA 20. INVESTIGACIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES

1. Poder patógeno de Listeria monocytogenes para el hombre
2. Investigación de Listeria monocytogenes en alimentos.
3. Investigación de Listeria monocytogenes en leche y productos lácteos
4. Medios de cultivo y reactivos
5. Aislamiento e identificación de Listeria monocytogenes en leche y productos lácteos
6. Investigación de Listeria monocytogenes en carne y productos cárnicos
7. Método NGFIS para aislamiento de Listeria monocytogenes

UNIDAD DIDÁCTICA 21. CARNES

1. Vías de contaminación
2. Definiciones
3. Protocolo de análisis microbiológico de la carne
4. Detección de triquinias
5. Norma microbiológica para carne picada

UNIDAD DIDÁCTICA 22. DERIVADOS CÁRNICOS

1. Productos cárnicos crudos adobados
2. Embutidos crudos curados
3. Productos cárnicos tratados por el calor
4. Gelatinas comestibles
5. Caldos y sopas deshidratados

UNIDAD DIDÁCTICA 23. AVES Y CAZA

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Productos cárnicos crudos adobados
2. Embutidos crudos curados
3. Productos cárnicos tratados por el calor
4. Gelatinas comestibles
5. Caldos y sopas deshidratados

UNIDAD DIDÁCTICA 24. PESCADO Y DERIVADOS

1. Definiciones
2. Protocolo de análisis microbiológico de canales y carne de ave
3. Preparación de la muestra
4. Análisis
5. Criterio microbiológico para canales y carne de ave

UNIDAD DIDÁCTICA 25. MARISCOS

1. Definiciones
2. Protocolo de análisis microbiológico de pescado y derivados
3. Preparación de la muestra
4. Análisis
5. Criterio microbiológico para pescados y derivados
6. Método de la digestión para la localización de nematodos en los músculos del pescado

UNIDAD DIDÁCTICA 26. HUEVOS Y DERIVADOS

1. Protocolo de análisis microbiológico y biológico de mariscos y derivados
2. Preparación de la muestra
3. Criterio microbiológico para mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados
4. zante del marisco (Paralytic Shellfish Poisoning: PSP)
5. Método analítico biológico para la determinación de enterotoxinas

UNIDAD DIDÁCTICA 27. LECHE Y DERIVADOS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico de huevos y derivados
3. Preparación de la muestra
4. Criterio omicrobiológico para huevos y derivados

UNIDAD DIDÁCTICA 28. GRASAS COMESTIBLES

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico de grasas comestibles
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico para grasas comestibles
5. Investigación y recuento de flora Apolítica

UNIDAD DIDÁCTICA 29. CEREALES

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico de cereales

3. Preparación de la muestra
4. Análisis
5. Criterio microbiológico para cereales

UNIDAD DIDÁCTICA 30. LEGUMINOSAS

1. Definición
2. Protocolo para el análisis microbiológico de legumbres secas

UNIDAD DIDÁCTICA 31. TUBÉRCULOS Y DERIVADOS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis de patatas fiitas y productos de aperitivo
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico para patatas fritas y productos de aperitivo

UNIDAD DIDÁCTICA 32. HARINAS Y DERIVADOS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico de harinas y derivados
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico para harinas y derivados

UNIDAD DIDÁCTICA 33. HORTALIZAS Y VERDURAS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico de hortalizas y verduras
3. Criterio microbiológico para hortalizas y verduras

UNIDAD DIDÁCTICA 34. FRUTAS Y DERIVADOS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico de frutas y derivados
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico para frutas y derivados

UNIDAD DIDÁCTICA 35. EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico de edulcorantes naturales y derivados
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico para edulcorantes naturales y derivados

UNIDAD DIDÁCTICA 36. CONDIMENTOS Y ESPECIAS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico de condimentos y especias
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico para condimentos y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 37. ALIMENTOS ESTIMULANTES Y DERIVADOS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico»
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico

UNIDAD DIDÁCTICA 38. CONSERVAS ANIMALES Y VEGETALES

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico»
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico

UNIDAD DIDÁCTICA 39. PLATOS PREPARADOS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico»
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico

UNIDAD DIDÁCTICA 40. AGUAS Y HIELO

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico»
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico

UNIDAD DIDÁCTICA 41. HELADOS

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico»
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico

UNIDAD DIDÁCTICA 42. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS: BEBIDAS REFRESCANTES Y HORCHATA DE CHUFA

1. Definiciones
2. Protocolo para el análisis microbiológico»
3. Preparación de la muestra
4. Criterio microbiológico

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group